

**Акт (родительский контроль) «Организация питания в СП ГБОУ СОШ
№4 г.о. Чапаевск ДС №20»**

Дата проведения: 28.10.2024г.

Цель проверки: организация питания в СП ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск ДС №20

Члены комиссии:

Звеева Антонина Геннадьевна
Кочеткова Мария Николаевна
Берисова Ирина Геннадьевна
Тимошук Татьяна Александровна
Турбанова Светлана Сергеевна
Семинья Анастасия Васильевна

Численность детей по группам:

1 младшая группа №1 – 23ч
1 младшая группа №2 – 12ч
2 младшая группа – 23ч
средняя группа – 16ч
старшая группа – 19ч
подготовительная к школе группа – 13ч

Выводы по результатам контроля:

СП ДС №20 обеспечивает питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания.

Имеется «Положение о питании», «Положение и бракеражной комиссии», «Положение о родительском контроле за организацией питания», «Положение об организации питания сотрудников». Имеется меню на 10 дней (весенне-летний период) и меню на сегодняшний день, технологические карты приготовления блюд.

В СП имеется электроплита, электрический водонагреватель, электрическая мясорубка, электрическая овощерезка 3 холодильника установлена новая система вентиляции. Вся посуда промаркирована.

Для уборки помещения пищеблока имеется отдельное промаркированное оборудование.

В кладовой все продукты хранятся в отдельной закрытой посуде.

При проведении кормления детей в группах выполняется правильная сервировка столов. Все столы и стулья промаркированы, проводится влажная уборка, проветривание, посуда чистая, без сколов. На пищеблоке проведен капитальный ремонт. Организация питания находится на хорошем уровне.

Предложения: Внести в меню больше витаминизированной пищи (фруктов, свежих овощей, соков, напитков из ягод).

Звеева А.Т. *Воп*
Кочеткова М.Т. *Куп*
Берисова И.Т. *Воспе*
Тимошук Т.А. *И*

ДРК санитарного состояния на пищеблоке.

Дата: 28.10.2024 г.

Состав комиссии:

Васева Антонина Геннадьевна
 Протасова Маргарита Геннадьевна
 Мещеряков Татьяна Алексеевна
 Тихомирова Светлана Сергеевна
 Сергеев Анатолий Валерьевич
 Борисова Юлия Геннадьевна

	Содержание	Примечание
1	Горячий цех	
1.1	Электроплиты: • Чистота плит; • Чистота стен, столов	отлично отлично
1.2	Холодильные камеры: • Своевременность разморозки; • Чистота обработки; • Температурный режим.	+ хорошо +
1.3	Суточная проба: • Состояние кассетницы; • Состояние банок; • Наличие крышек;	отлично отлично +
1.4	Доски для вареной продукции: • Качество обработки; • Наличие маркировки; • Чистота кассетницы; • Наличие трещин, щербинок.	отлично + + —
1.5	Ножи для вареной продукции: • Качество обработки; • Наличие маркировки; • Чистота кассетницы;	отлично + хорошо
1.6	Контрольные весы: • Состояние; • Правильность работы.	хорошо +
1.7	Технологическое оборудование: • Состояние санитарное; • Состояние рабочее; • Маркировка.	хорошо + +
1.8	Состояние столов вареной продукции.	
1.9	Хранение хлеба: • наличие тары (для белого и черного); • маркировка; • состояние стола; • состояние доски; • наличие ножа с маркировкой.	+ + + + хорошо
1.10	Хранение ветоши: • наличие тары; • наличие ветоши.	+ +
1.11	Уборочный инвентарь: • швабра с маркировкой; • качество ветоши;	+ +
1.12	Состояние раковин для мытья рук.	

1.15	Наличие маркированной посуды. Состояние накрывающих салфеток.	+
	Общее санитарное состояние.	очень отлично
2	Одежда: • чистота; • наличие головного убора; • наличие полотенца для рук (2 полотенца); • наличие халатов для уборки.	+ + + +
3	Документация: • журнал здоровья; • журнал температурного режима холодильников; • пакет документов по питанию; • тетрадь отходов; • график закладки продуктов.	+ + + + +
4	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	+

Предложения: приобрести комплект посуды для группы: 1 блюма (6 шт), 2 блюма (6 шт), полотенца (6 шт), скрепки (6 шт), ковшик (6 шт).